مع مراحل مصورة

مطبخ لالة

خاص بالملحات

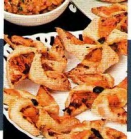
al-bahdja.com

ناجحة و مضمونة 100% خطوة بخطوة

95 دج فقط

15 وصفة مصورة سهلة التحضير

Edition La Plume



Les moulins aux fruits de mer

مروحات بفواكه البحر

Ingrédients

- Pâte feuilletée (vendue au marché)
- 250 gr de crevettes décortiquées
- 1 tranche de sole
- 250 gr de moules bouillis
- 150 gr de calamars bouillis (coupés en rondelles, vendus au marché)
- 4 crabes
- 1 tomate mûre râpée
- 1 oignon râpé
- 4 gousses d'ail râpées
- 1 C. à café de concentré de tomate
- 1 C. à soupe de margarine
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 oeuf
- Poivre noir
- Ras El Hanout
- Persil
- Sel
- Fromage râpé

Préparation

1- Dans une poêle, mettre l'oignon, l'ail, la tomate, le sel, le poivre noir, Ras El Hanout, le thym, le laurier et la margarine, bien faire revenir.

2- Ajouter les crevettes, la sole, les crabes coupés en petits dés, le calamar et les moules, laisser sur le feu pendant 15 mn, ajouter une petite tasse à café d'eau et le concentré de tomate. Laisser cuire pendant 10 mn jusqu'à ce qu'ils absorbent bien l'eau. Ajouter le persil et le fromage râpé.

3- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper des carrés (10cm × 10cm), découper 4 tranches sans atteindre le centre.

4- Mettre une cuillère à café de farce au centre. Relever un angle de chaque tranche vers le centre pour obtenir la forme d'un moulin puis badigeonner d'œuf battu.

5- Enfourner à four préchauffé à 200° pendant 20 mn.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- 250 غ جمبري مقشر
- 1 شريحة صول (سمك موسى)
- 250 غ مول مغلية
- 150 غ كلامار مغلي (مقطع دوائر يباع في الأسواق)
- 4 حبات سرطان (كراب)
- 1 حبة طماطم حمراء مبشورة
- 1 حبة بصل مبشورة
- 4 سنينات ثوم مبشورة
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 1 ملعقة كبيرة مارغرين
- 1 عرف زعيترة
- 2 أوراق رند
- 1 بيضة
- فلفل أسود
- راس الحانوت
- معدنوس
- ملح
- جبن مبشور

كيفية التحضير

1 - في مقلاة ، ضعي البصلة ، الثوم، الطماطم، الملح، الفلفل الأسود ، راس الحانوت ، الزعيترة ، الرند و المارغرين. حمسيهم جيدًا.

2 - أضيفي الجمبري ، الصول، السرطان المقطع إلى قطع صغيرة ، الكلامار و المول . أتركيها على النار مدة 15 دقيقة، أضيفي فنجان قهوة من الماء و الطماطم المصبرة. أتركيها تطهى مدة 10 دقائق حتى تتشرب الماء جيدًا. أضيفي المعدنوس و الجبن المبشور.

3 - أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم، قطعي مربعات (10 سم × 10 سم). قطعي 4 شرائح دون الوصول إلى المركز.

4 - ضعي ملعقة صغيرة من الحشو في الوسط. إرفعي زاوية من كل شريحة نحو المركز للحصول على شكل مروحة ثم إطليها بالبيضة المخفوقة.

5 - إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 200 ° مدة 20 دقيقة.

Mini pizza

بيزا صغيرة

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- 100 gr de viande hachée
- 1 C. à soupe de beurre
- Persil haché
- Olives noires

La sauce tomate :

- 1 petit oignon
- 1 C. à café de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 C. à soupe d'huile
- 1 tomate mûre
- Thym
- Laurier
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer la sauce tomate : dans une poêle, mettre la tomate râpée, l'oignon râpé, l'ail écrasé, le thym, le laurier, le sel, le poivre noir et l'huile, faire revenir le tout pendant 10 mn puis ajouter le concentré de tomate délayé dans un peu d'eau et laisser cuire.

2- Faire revenir la viande hachée dans le beurre.

3- Abaisser la pâte puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Piquer à l'aide d'une fourchette puis mettre dessus la sauce tomate, la viande hachée cuite et le persil hachée.

4- Garnir le centre d'une olive noire puis enfourner à 180° pendant 30 mn.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- 100 غ لحم مرحي
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- معدنوس مقطع
- زيتون أسود

صلصة الطماطم :

- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 2 سنينات ثوم
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 طماطم حمراء
- زعيترة
- رند
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - حضري صلصة الطماطم : في مقلاة، ضعي الطماطم المبشورة، البصل المبشور، الثوم المسحوق، الزعيترة، الرند، الملح، الفلفل الأسود و الزيت، حمسي الكل مدة 10 دقائق ثم أضيفي الطماطم المصبرة المخللة في القليل من الماء و اتركيها تطهى.

2 - حمسي اللحم المرحي في الزبدة.

3 - أبسطي العجينة ثم قطعي دوائر بواسطة مول، أثقبيها بواسطة شوكة ثم ضعي عليها صلصة الطماطم، اللحم المرحي المطهي و المعدنوس المقطع.

4 - زيني الوسط بزيتونة سوداء ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 30 دقيقة.

Les cornets au poulet

كورنيات بالدجاج

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- 1 blanc de poulet cuit
- 1 petite boîte de champignons
- 1 œuf

La sauce béchamel :

- 60 gr de margarine
- 60 gr de farine (SIM)
- ½ litre de lait
- 50 gr de fromage blanc
- ½ C. à café de poivre noir
- Sel

Préparation

1- Abaisser la pâte feuilletée, découper de longues bandes de 1cm de largeur. Rouler chaque bande sur un emporte-pièce en forme d'un petit cornet (il ne faut pas que la pâte atteint l'extrémité de l'emporte-pièce).

2- Badigeonner d'œuf battu puis ranger verticalement dans une plaque allant au four. Enfourner pendant 20 mn puis laisser refroidir.

3- Préparer la sauce béchamel : dans une casserole et sur feu doux, faire fondre la margarine, ajouter la farine, le sel et le poivre noir. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis ajouter le lait et le fromage blanc. Laisser sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Retirer du feu.

4- Dans un récipient, mélanger la sauce béchamel, le blanc de poulet émietté et les champignons.

5- Remplir les cornets avec le mélange de sauce béchamel.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- 1 أبيض دجاج مطهي
- 1 علبة صغيرة فـقاع
- 1 بيضة

صلصة البشاميل :

- 60 غ مارغرين
- 60غ فرينة (سيم)
- ½ لتر حليب
- 50 غ جبن أبيض
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

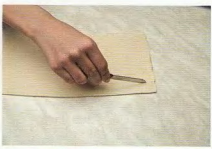
1 - أبسطي العجينة المورقة، قطعي أشرطة طويلة عرضها 1 سم. لفي كل شريط على مول بشكل قمع " كورنيه " (لا يجب أن تصل العجينة إلى حافة المول).

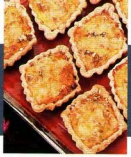
2 - إطلي بالبيضة المخفوقة ثم ضعيها بشكل عمودي في صينية خاصة بالفرن. إطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة ثم اتركيها تبرد.

3 - حضري صلصة البشاميل : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ذوبي المارغرين، أضيفي الفرينة، الملح و الفلفل الأسود. حركي بواسطة ملعقة خشبية ثم أضيفي الحليب و الجبن الأبيض. أتركيها على النار دون التوقف عن التحريك حتى الحصول على صلصة عاقدة. إنزعيها عن النار.

4 - في وعاء، أخلطي صلصة البشاميل ، أبيض الدجاج المفتت و الفـقاع.

5 - إملئي الكورنيات بخليط صلصة البشاميل.





Petites tartelettes au thon

تارتات صغيرة بالتونة

Ingrédients

- La pâte brisée (vendue au marché)
- 70 gr de gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 400 gr de thon à l'huile

Préparation

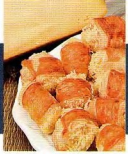
1- Abaisser la pâte brisée puis tapisser des petits moules beurrés et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
2- Dans un récipient et à l'aide d'un mixeur, mélanger 50 gr de gruyère, la crème fraîche et les oeufs.
3- Egoutter le thon et disposer sur la pâte puis verser un peu de mélange de crème fraîche.
4- Saupoudrer de gruyère râpé restant puis enfourner à 200° pendant 40 mn.

المقادير

- العجينة بريزي (تباع في الأسواق)
- 70 غ غرويار مبشور
- 20 سل كريمة طازجة
- 3 بيض
- 400 غ تونة بالزيت

كيفية التحضير

1 - أبسطي العجينة بريزي ثم أفرشيها في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة و اثقبي القاع بواسطة شوكة.
2 - في وعاء و بواسطة الخلاط . أخلطي 50 غ غرويار، الكريمة الطازجة و البيض.
3 - قطري التونة و ضعيها على العجينة ثم أفرغي القليل من خليط الكريمة الطازجة.
4 - ذري الغرويار المبشور المتبقي ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 200° مدة 40 دقيقة.



Les manchons au fromage

مونشون بالجبن

Ingrédients

- 500 gr de pâte feuilletée (vendue au marché)
- Gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf

La sauce béchamel :

- 60 gr de margarine
- 60 gr de farine (SIM)
- ½ litre de lait
- 50 gr de fromage blanc
- ½ C. à café de poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer la sauce béchamel : dans une casserole et sur feu doux, faire fondre la margarine, ajouter la farine, le sel et le poivre noir. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis ajouter le lait et le fromage blanc. Laisser sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Retirer du feu.
2- Abaisser la pâte en longueur puis à l'aide d'une poche à douille, mettre la sauce béchamel puis rouler deux fois et découper des morceaux.
3- Badigeonner de jaune d'œuf, tremper les deux extrémités dans le gruyère râpé puis enfourner à four préchauffé à 180° pendant 30 mn.

المقادير

- 500 غ عجينة مورقة (تباع في الأسواق)
- غرويار مبشور
- 1 صفار بيضة

صلصة البشاميل :

- 60 غ مارغرين
- 60 غ فرينة (سيم)
- ½ لتر حليب
- 50 غ جبن أبيض
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - حضري صلصة البشاميل : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ذوبي المارغرين، أضيفي الفرينة، الملح و الفلفل الأسود. حركي بواسطة ملعقة خشبية ثم أضيفي الحليب و الجبن الأبيض. أتركيها على النار دون التوقف عن التحريك حتى الحصول على صلصة عاقدة. إنزعيها عن النار.
2 - أبسطي العجينة بالطول ثم بواسطة لابوش آدوي، ضعي صلصة البشاميل ثم لفي مرتين و قطعي أجزاء.
3 - إطليها بصفار البيض، إغطسي الجانبين في الغرويار المبشور ثم اطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180 ° مدة 30 دقيقة.

Les torsades à la sauce tomate

تورساد بصلصة الطماطم

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- Cheddar râpé

La sauce tomate :

- 1 petit oignon
- 1 C. à café de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 C. à soupe d'huile
- 1 tomate mûre
- Thym
- Laurier
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer la sauce tomate : dans une poêle, mettre la tomate râpée, l'oignon râpé, l'ail écrasé, le thym, le laurier, le sel, le poivre noir et l'huile, faire revenir le tout pendant 10 mn puis ajouter le concentré de tomate délayé dans un peu d'eau et laisser cuire.

2- Abaisser la pâte en forme d'un rectangle, coupez-le en deux puis mettre la sauce tomate sur une partie, saupoudrer de cheddar râpé puis couvrir avec l'autre partie de pâte. Appuyer sur les bordures pour que la pâte ne se décolle pas.

3- Découper des bandes de 2 cm de largeur, couper chaque bande en deux une autre fois puis tresser chacune à part.

4- Disposer sur une plaque légèrement huilée. Enfourner pendant 15 mn jusqu'à ce que la pâte soit de couleur dorée.

5- Après cuisson, laisser refroidir sur une grille.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- شيدار مبشور

صلصة الطماطم :

- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 2 سنينات ثوم
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 طماطم حمراء
- زعيترة
- رند
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

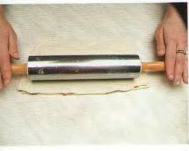
1 - حضري صلصة الطماطم : في مقلاة، ضعي الطماطم المبشورة، البصل المبشور، الثوم المسحوق، الزعيترة، الرند، الملح، الفلفل الأسود و الزيت، حمسي الكل مدة 10 دقائق ثم أضيفي الطماطم المصبرة المحللة في القليل من الماء و اتركيها تطهى.

2 - أبسطي العجينة على شكل مستطيل، قطعيه على اثنين ثم ضعي صلصة الطماطم على قطعة، ذري الشيدار المبشور ثم غطيها بالقطعة الثانية من العجينة، إضغطي على الحواف لكي لا تنفصل العجينة.

3 - قطعي أشرطة عرضها 2 سم، قطعي كل شريط على اثنين مرة أخرى ثم اظفريهما كل على حدى.

4 - ضعيها على صينية مدهونة بالزيت نوعا ما، إطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة حتى تكسب العجينة اللون الذهبي.

5 - بعد الطهي، أتركيها تبرد على شباك.



Les barquettes d'escalope de dinde

باركات بشرائح الديك الرومي

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- 3 escalopes de dinde
- 20 cl de crème fraîche
- 1 C. à soupe de beurre
- 50 gr de gruyère
- 3 œufs
- Persil haché
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Dans une poêle, faire revenir les escalopes coupées en petits morceaux, le beurre, le poivre noir, le persil haché et le sel pendant 10 mn.

2- Dans un récipient et à l'aide d'un mixeur, battre les oeufs, la crème fraîche et le fromage. Ajouter les escalopes et battre une autre fois.

3- Abaisser la pâte, découper des rectangles puis tapisser des moules à barquettes

4- Verser le mélange préparé, saupoudrer de fromage râpé puis enfourner à 200° pendant 40 mn.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- 3 شرائح ديك رومي (دانة)
- 20 سل كريمة طازجة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 50 غ غروير
- 3 بيض
- معدنوس مقطع
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - في مقلاة، حمسي الشرائح المقطعة إلى قطع صغيرة، الزبدة، الفلفل الأسود، المعدنوس المقطع و الملح مدة 10 دقائق.

2 - في وعاء و بواسطة الخلاط ، أخفقي البيض، الكريمة الطازجة و الجبن، أضيفي الشرائح و اخفقي مرة أخرى.

3 - أبسطي العجينة، قطعي مستطيلات ثم أفرشي مولات الباركات.

4 - أفرغي الخليط المخضر، ذري الجبن المبشور ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 200° مدة 40 دقيقة.

Les Hamburgers

هامبورغر

Ingrédients

La pâte :
- 500 gr de farine (SIM)
- 1 œuf
- 10 gr de sel
- 20 gr de levure de boulanger
- 1 verre d'huile
- ½ C. à café d'améliorant
- 1 verre de lait
- Eau tiède

La décoration :
- Grains de sésame
- Jaune d'œuf

La farce :
- Viande hachée
- Rondelles de tomate
- Feuilles de laitue
- Carrés de fromage (spécial hamburger)
- Ketchup
- Mayonnaise

Préparation

1- Dans une terrine, mélanger la farine, l'œuf et le sel. Ajouter la levure délayée dans le lait tiède, l'améliorant et l'huile, mélanger puis ramasser avec l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser lever.
2- Pétrir une autre fois. Sur une plaque beurrée, disposer des boules de pâte de la grosseur d'un œuf. Badigeonner de jaune d'œuf, saupoudrer de grains de sésame et laisser lever une autre fois. Enfourner à four préchauffé à 180°.
3- Après cuisson, Couper les pains en deux horizontalement, mettre une feuille de laitue, une galette de viande hachée cuite dans un peu de beurre, un peu de sauce, en dessus une tranche de fromage et une rondelle de tomate, la mayonnaise et le ketchup puis servir.

المقادير

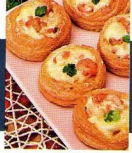
العجينة :
- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 بيضة
- 10 غ ملح
- 20 غ خميرة خبز
- 1 كأس زيت
- ½ ملعقة صغيرة محسن الخبز
- 1 كأس حليب
- ماء دافىء

التزيين :
- جلجلان
- صفار بيض

الحشو :
- لحم مرحي
- دوائر طماطم
- أوراق خس
- مربعات جبن (خاص بالهامبورغر)
- كيتشوب
- مايونيز

كيفية التحضير

1 - في إناء، أخلطي الفرينة، البيضة و الملح. أضيفي الخميرة المحللة في الحليب الدافىء. محسن الخبز و الزيت. أخلطي ثم اجمعي بالماء الدافىء حتى الحصول على عجينة لينة. أتركيها تتخمر.
2 - إعجنيها مرة أخرى. على صينية مدهونة بالزبدة. ضعي كريات من العجينة بحجم البيضة. إطليها بصفار البيض. ذري الجلجلان و اتركيها تتخمر مرة أخرى. إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180°.
3 - بعد الطهي، قطعي الخبز على اثنين أفقيا. ضعي ورقة من الخس. قاليت من اللحم المرحي المطهي في القليل من الزبدة. القليل من الصلصة. فوقها شريحة من الجبن و دائرة من الطماطم، المايونيز و الكيتشوب ثم قدميها.



Mini vol-au-vent aux crevettes

فولفون صغيرة بالجمبري

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- 100 gr de crevettes décortiquées
- 50 gr de gruyère râpé
- 1 C. à soupe de beurre
- Persil haché

La sauce béchamel :

- 60 gr de margarine
- 60 gr de farine (SIM)
- ½ litre de lait
- 50 gr de fromage blanc
- ½ C. à café de poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer la sauce béchamel : dans une casserole et sur feu doux, faire fondre la margarine, ajouter la farine, le sel et le poivre noir. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis ajouter le lait et le fromage blanc. Laisser sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Retirer du feu.

2- Faire revenir les crevettes dans le beurre puis incorporez-les à la sauce béchamel.

3- Abaisser la pâte puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce et piquer à l'aide d'une fourchette.

4- Mettre dessus la sauce béchamel mélangée aux crevettes, saupoudrer de fromage râpé puis enfourner à 180°.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- 100 غ جمبري مقشر
- 50 غ غرويار مبشور
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- معدنوس مقطع

صلصة البشاميل :

- 60 غ مارغرين
- 60 غ فرينة (سيم)
- ½ لتر حليب
- 50 غ جبن أبيض
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - حضري صلصة البشاميل : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ذوبي المارغرين، أضيفي الفرينة، الملح و الفلفل الأسود. حركي بواسطة ملعقة خشبية ثم أضيفي الحليب و الجبن الأبيض. أتركيها على النار دون التوقف عن التحريك حتى الحصول على صلصة عاقدة. إنزعيها عن النار.

2 - حمسي الجمبري في الزبدة ثم أضيفيه لصلصة البشاميل.

3 - أبسطي العجينة ثم قطعي دوائر بواسطة مول و اثقبيها بواسطة شوكة.

4 - ضعي عليها صلصة البشاميل الممزوجة بالجمبري. ذري الجبن المبشور ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180 °.

Manchons aux anchois

مونشون بالسنمورة

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- Fromage râpé
- Anchois
- Olives vertes

La sauce tomate :

- 1 petit oignon
- 1 C. à café de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 C. à soupe d'huile
- 1 tomate mûre
- Thym
- Laurier
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer la sauce tomate : dans une poêle, mettre la tomate râpée, l'oignon râpé, l'ail écrasé, le thym, le laurier, le sel, le poivre noir et l'huile, faire revenir le tout pendant 10 mn puis ajouter le concentré de tomate délayé dans un peu d'eau et laisser cuire.

2- Abaisser la pâte en forme d'un rectangle, étaler la sauce tomate mélangée avec le fromage râpé. Couvrir avec la pâte, égaliser à l'aide d'un couteau puis découper des carrés.

3- Enfourner à four préchauffé à 180°.

4- Garnir d'une olive et d'un cure-dent.

المقادير

- العجينة الموروقة (تباع في الأسواق)
- جبن مبشور
- سنمورة (أنشوا)
- زيتون أخضر

صلصة الطماطم :

- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 2 سنينات ثوم
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 طماطم حمراء
- زعيترة
- رند
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - حضري صلصة الطماطم : في مقلاة، ضعي الطماطم المبشورة، البصل المبشور، الثوم المسحوق، الزعيترة، الرند، الملح، الفلفل الأسود و الزيت، حمسي الكل مدة 10 دقائق ثم أضيفي الطماطم المصبرة المحللة في القليل من الماء و اتركيها تطهى.

2 - أبسطي العجينة على شكل مستطيل، إطلي صلصة الطماطم الممزوجة بالجبن المبشور، غطي بالعجينة، سويها بواسطة سكين ثم قطعي مربعات.

3 - إطهيها في فرن مسخن درجة حرارته 180°.

4 - زيني بحبة زيتون و الكوردون.

Petites tartelettes aux poireaux

تارتات صغيرة بالكراث

Ingrédients

- La pâte brisée (vendue au marché)
- 500 gr de poireaux
- 75 gr de gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 1 petit oignon
- 1 C. à soupe de beurre
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Eplucher les poireaux et l'oignon puis coupez-les en petits morceaux.
2- Faire revenir les poireaux, l'oignon, le beurre, le sel et le poivre noir.
3- Dans un mixeur électrique, bien mélanger la crème fraîche, les oeufs et 50 gr de fromage râpé. En dernier, ajouter le mélange de poireaux.
4- Abaisser la pâte brisée, découper des ronds puis tapisser des petits moules. Piquer à l'aide d'une fourchette.
5- Mettre un peu de farce préparée, saupoudrer de fromage râpé puis enfourner à 200° pendant 40 mn.

المقادير

- العجينة بريزي (تباع في الأسواق)
- 500 غ كراث (بوارو)
- 75 غ غرويار مبشور
- 20 سل كريمة طازجة
- 3 بيض
- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - قشري الكراث و البصل ثم قطعيهما إلى قطع صغيرة.
2 - حمسي الكراث، البصل، الزبدة ، الملح و الفلفل الأسود.
3 - في خلاط كهربائي، أخلطي جيدًا الكريمة الطازجة، البيض و 50 غ جبن مبشور. في الأخير، أضيفي خليط الكراث.
4 - أبسطي العجينة بريزي، قطعي دوائر ثم أفرشيها في مولات صغيرة. أثقبيها بواسطة شوكة.
5 - ضعي القليل من الحشو المحضر، ذري الجبن المبشور ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 200 ° مدة 40 دقيقة.

Mini croissants au pâté

كرواسون صغير بالباتي

Ingrédients

- 200 gr de pâté
- 250 gr de fromage blanc
- 250 gr de farine (SIM)
- 250 gr de beurre froid
- ¼ C. à café de sel
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 œuf

Préparation

1- Sur un plan de travail, mettre la farine, le fromage blanc et le beurre coupés en petits dés, le sel, le poivre noir et la noix de muscade.

2- Hacher le tout à l'aide d'un grand couteau puis pétrir rapidement afin d'obtenir une pâte ferme. Façonner une boule de pâte. Envelopper de papier aluminium et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

3- Abaisser la pâte à 2 ou 3 mm d'épaisseur, découper des triangles à l'aide d'un couteau, badigeonner d'œuf battu puis disposer un morceau de pâté et rouler pour obtenir la forme d'un croissant.

4- Badigeonner d'œuf battu puis disposer dans un plateau fariné et enfourner pendant 25 mn.

المقادير

- 200 غ باتي
- 250 غ جبن أبيض
- 250 غ فرينة (سيم)
- 250 غ زبدة باردة
- ¼ ملعقة صغيرة ملح
- 1 قرصة فلفل أسود
- 1 قرصة جوزة الطيب
- 1 بيضة

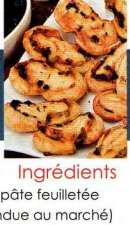
كيفية التحضير

1 - على طاولة عمل، ضعي الفرينة، الجبن الأبيض و الزبدة المقطعان إلى قطع صغيرة، الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب.

2 - قطعي الكل بواسطة سكين كبير ثم اعجني بسرعة من أجل الحصول على عجينة متماسكة. شكلي كرية من العجينة، غلفيها في ورق الألنيوم و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

3 - أبسطي العجينة بسمك 2 أو 3 مم. قطعي مثلثات بواسطة سكين. إطليها بالبيضة المخفوقة ثم ضعي قطعة من الباتي و لفي للحصول على شكل هلال.

4 - إطليها بالبيضة المخفوقة ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة واطهيها في الفرن مدة 25 دقيقة.



Les palmiers aux olives

بالميي بالزيتون

Ingrédients

- La pâte feuilletée (vendue au marché)
- 100 gr d'olives vertes et noires
- 50 gr de gruyère râpé
- Jaune d'œuf

La sauce tomate :

- 1 petit oignon
- 1 C. à café de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 C. à soupe d'huile
- 1 tomate mûre
- Thym
- Laurier
- Poivre noir
- Sel

Préparation

1- Préparer la sauce tomate : dans une poêle, mettre la tomate râpée, l'oignon râpé, l'ail écrasé, le thym, le laurier, le sel, le poivre noir et l'huile, faire revenir le tout pendant 10 mn puis ajouter le concentré de tomate délayé dans un peu d'eau et laisser cuire.

2- Abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper des rectangles (20cm × 30cm), faire des traits à l'aide d'un couteau sans atteindre le fond.

3- Badigeonner de jaune d'œuf puis étaler la sauce tomate, saupoudrer d'olives coupées en petits dés et de gruyère râpé.

4- Plier les deux côtés de la pâte vers le centre puis roulez-les. Couvrir de film alimentaire et mettre au congélateur pendant 1 heure.

5- Découper des morceaux puis enfourner à 180° pendant 20 mn.

المقادير

- العجينة المورقة (تباع في الأسواق)
- 100 غ زيتون أخضر و أسود
- 50 غ غرويار
- صفار بيض

صلصة الطماطم :

- 1 بصلة صغيرة
- 1 ملعقة صغيرة طماطم مصبرة
- 2 سنينات ثوم
- 1 ملعقة كبيرة زيت
- 1 طماطم حمراء
- زعيترة
- رند
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

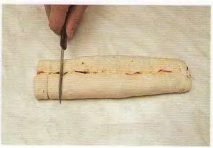
1 - حضري صلصة الطماطم : في مقلاة، ضعي الطماطم المبشورة، البصل المبشور، الثوم المسحوق، الزعيترة، الرند، الملح، الفلفل الأسود و الزيت. حمسي الكل مدة 10 دقائق ثم أضيفي الطماطم المصبرة المحللة في القليل من الماء و اتركيها تطهى.

2 - أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم. قطعي مستطيلات (20 سم × 30 سم). خطيها بواسطة السكين دون الوصول إلى القاع.

3 - إطلي بصفار البيض ثم أبسطي صلصة الطماطم، ذري الزيتون المقطع إلى قطع صغيرة و الغرويار المبشور.

4 - إطوي طرفي العجينة نحو المركز ثم لفيهما. غطيها بالورق الغذائي الشفاف و ضعيها في المجمد مدة 1 ساعة.

5 - قطعي أجزاء ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180 ° مدة 20 دقيقة.



Quiche aux épinards

كيش بالسبانخ

Ingrédients

- La pâte brisée (vendue au marché)
- 1 bouquet d'épinards
- 200 gr de viande hachée
- 1 C. à café de beurre
- 2 œufs
- 2 C. à soupe de crème fraîche
- Fromage blanc
- 50 gr de gruyère râpé
- Poivre noir
- Sel

Préparation

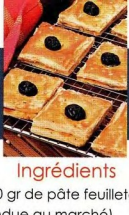
1- Faire cuire les épinards à la vapeur puis essorez-les.
2- Dans une poêle, faire revenir la viande hachée, le beurre, le sel et le poivre noir. Ajouter les épinards et laisser cuire le tout.
3- Dans un récipient, mélanger les oeufs, la crème fraîche et le fromage blanc. Ajouter ce dernier mélange au premier.
4- Abaisser la pâte brisée puis tapisser des petits moules à quiche. Piquer à l'aide d'une fourchette puis remplir de mélange préparé.
5- Saupoudrer de gruyère râpé puis enfourner.

المقادير

- العجينة بريزي (تباع في الأسواق)
- 1 ربطة سبانخ
- 200 غ لحم مرحي
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة كريمة طازجة
- جبن أبيض
- 50 غ غرويار مبشور
- فلفل أسود
- ملح

كيفية التحضير

1 - إطهي السبانخ بالبخار ثم اعصريها.
2 - في مقلاة، حمسي اللحم المرحي، الزبدة، الملح و الفلفل الأسود. أضيفي السبانخ و اتركي الكل يطهى.
3 - في وعاء، أخلطي البيض، الكريمة الطازجة و الجبن الأبيض. أضيفي هذا الخليط الأخير للأول.
4 - أبسطي العجينة بريزي ثم أفرشيها في مولات الكيش الصغير. أثقبيها بواسطة شوكة ثم املئيها بالخليط المحضر.
5 - ذري الغرويار المبشور ثم اطهيها في الفرن.



Les cocas

كوكا

Ingrédients

- 500 gr de pâte feuilletée (vendue au marché)
- 1 oignon
- 2 poivrons verts
- 1 tomate
- Thym
- 2 feuilles de laurier
- Huile
- Poivre noir
- Sel
- 1 œuf
- Olives noires

Préparation

1- Dans une poêle, mettre l'oignon, l'huile, le sel et le poivre noir, faire revenir le tout pendant 5 mn.
2- Ajouter le poivron vert et un peu d'eau jusqu'à évaporation totale puis ajouter la tomate râpée, le thym et le laurier, laisser cuire.
3- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur en forme d'un rectangle et coupez-la en deux parties.
4- Sur un plateau fariné, mettre la première partie, étaler la sauce tomate puis disposer dessus l'autre partie de pâte, piquer à l'aide d'une fourchette.
5- A l'aide d'un couteau, tracer des carrés sans atteindre le fond. Badigeonner d'œuf battu puis décorer le centre de chaque carré avec une olive. Enfourner à 180° pendant 30 mn.

المقادير

- 500 غ عجينة مورقة (تباع في الأسواق)
- 1 بصلة
- 2 فلفل أخضر حلو
- 1 طماطم
- زعيترة
- 2 أوراق رند
- زيت
- فلفل أسود
- ملح
- 1 بيضة
- زيتون أسود

كيفية التحضير

1 - في مقلاة ، ضعي البصل، الزيت، الملح و الفلفل الأسود ، حمسي الكل مدة 5 دقائق.
2 - أضيفي الفلفل الأخضر الحلو و القليل من الماء حتى يتبخر كليا ثم أضيفي الطماطم المبشورة، الزعيترة و الرند، أتركيها تطهى.
3 - على طاولة عمل و بواسطة الخلال، أبسطي العجينة بسمك 3 م على شكل مستطيل و قطعيه على اثنين.
4 - على صينية مرشوشة بالفرينة، ضعي القطعة الأولى، أبسطي صلصة الطماطم ثم ضعي القطعة الأخرى من العجينة عليها، أثقبيها بواسطة شوكة.
5 - بواسطة سكين، خطي مربعات دون الوصول إلى القاع، إطلي بالبيضة المخفوقة ثم زيني وسط كل مربع بحبة زيتون، إطهيها في فرن درجة حرارته 180 ° مدة 30 دقيقة.